



## Guía de axuda para programar os menús escolares

### MENÚS OUTONO/INVERNO RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

Teléfono de contacto : 610 432 514/ 630 181 986/ 986 572 792

### MES DE SETEMBRO 2018 - SEN FRUCTOSA

		<b>DÍA 12</b> Crema de ACELGAS Macarróns con carne logur natural	<b>DÍA 13</b> Ensalada DE PATACA, OVO E ATÚN Merluza A PRANCHA con patacas logur natural	<b>DÍA 14</b> Ensalada de leituga, queixo e olivas Polo o forno con arroz logur natural
<b>DÍA 17</b> Puré de ESPINACAS GUIISO DE POLO CON PATACAS logur natural	<b>DÍA 18</b> Ensalada de leituga, OVO COCIDO E ATÚN Arroz con luras logur natural	<b>DÍA 19</b> Ensalada de pasta CON XAMÓN E QUEIXO Pescada o forno con PATACAS logur natural	<b>DÍA 20</b> Brócoli en allada Filete de bonito con arroz logur natural	<b>DÍA 21</b> COLIFLOR EN ALLADA Espaguetes con tenreira logur natural
<b>DÍA 24</b> CHAMPIÑONS SALTEADOS Tenreira con arroz logur natural	<b>DÍA 25</b> ROLIÑOS DE XAMÓN E QUEIXO Filete de polo a prancha con patacas logur natural	<b>DÍA 26</b> CREMA DE ACELGAS TORTILLA FRANCESA logur natural	<b>DÍA 27</b> ESPINACAS con xamón Espaguetes con pavo logur natural	<b>DÍA 28</b> Caldo de grelos e pataca Arroz con bacallau A PRANCHA logur natural

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING  
TELÉFONOS: 610432514

\*Este menú porán ser modificados segundo mercado.